

**ALLES FÜR  
DEINEN GENUSS! ☺**

# APERITIFS

## SPRIZZ

APEROL  
SPRITZER 0,25 L 6,4  
*Weißwein / Soda / Aperol*

APEROL  
VENEZIANO 0,25 L 8,5  
*Prosecco / Soda / Aperol*

HUGO 0,25 L 6,7  
*Sekt / Soda  
Holunderblütensirup  
Minze / Limette*

SPRITZER 0,25 L 4,1  
*weiß / rot*

## LUXURY DEAL

45

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE  
*von Walter Grill  
Crème fraîche / Dillöl / Blinis <sup>ACGDO</sup>  
& 1 Glas*

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L  
*Tours-sur-Marne / Champagne*

SCHWARZER STÖRKAVIAR 10 G DOSE 35  
*von Walter Grill  
Crème fraîche / Dillöl / Blinis <sup>ACGDO</sup>*

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L 15  
*Tours-sur-Marne / Champagne*

CASINO KIR ROYAL ° 0,1 L 17  
*Laurent Perrier La Cuvée / Crème de Cassis*

WILDSHUT BIO-PERLAGE <sup>AO</sup> 0,75 L 69  
*Brut de Bière*

NEGRONI ° 0,15 L 12  
*Campari / 5020 Gin / Wermut rot / Soda*

ROSATO & TONIC ° 0,2 L 12  
*Ramazotti Rosato / Schweppes Indian Tonic / Limette*

CAMPARI & SODA ° 0,15 L 6,5

CAMPARI & ORANGE ° 0,2 L 8,5

5020 GIN & TONIC ° 0,24 L 13  
*5020 Gin / Schweppes Indian Tonic*

STIEGL PILS <sup>GO</sup> 0,33 L 4,9  
*schlank, spritzig, herb*

## ALKOHOLFREIER GENUSS

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI ° 0,2 L 4,1  
*der Klassiker aus Italien / Crodino & Soda*

THEE BUBBLÉ ° 0,1 L 6,4  
*Weingut Regele / Ehrenhausen / Südsteiermark* 0,75 L 45

DRIVERS GIN & TONIC ° 0,24 L 13  
*Tanqueray 0,0 / Schweppes Indian Tonic*

# DINNER & CASINO

## MENÜ NOIR

DRY AGED BEEF GERÄUCHERT  
*Parmesan | grüner Spargel* <sup>ACGOLM</sup>

SCHAUMSUPPE VOM BÄRLAUCH  
*Selchfleischnudel | Sauerteig Croutons* <sup>ACGOL</sup>

BACHSAIBLINGSFILET KONFIERT  
*Erbse | Spargel | eigener Kaviar | Vélouté* <sup>ACDGLOM</sup>

AFTER EIGHT  
*Schokolade | Minze | Erdbeere* <sup>ACHGO</sup>

## MENÜ ROUGE

THUNFISCH „TERIYAKI & TATAR“  
*Avocado | Mango | Sesam | Soja* <sup>ADFLNO</sup>

VIETNAMESISCHE PHOSUPPE  
*Ramennudeln | Ponzu | Ei* <sup>ACGHLF</sup>

SCHWEINEBAUCH GLACIERT „ASIASTYLE“  
*Estragon | Ananas | Spitzkraut* <sup>ACGLOF</sup>

RHABARBER TARTE  
*Tahiti Vanille | gebrannte Mandel* <sup>ACGOHL</sup>

5 GÄNGE  
*à la carte Menü mit Fisch im Zwischengang*

4 GÄNGE 69  
*à la carte Menü*

3 GÄNGE 52  
*à la carte Menü nach Wahl*

GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN

DINNER & CASINO MIT GUTSCHEIN

## WEINBEGLEITUNG

3 WEINE <sup>o</sup> 20  
*Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L*

Gerne ergänzen wir Ihre Menüauswahl mit den dazu passenden Weinen.

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach ihren Empfehlungen oder wählen Sie selbst nach Lust & Laune aus unseren offenen Weinen auf der vorletzten Seite der Karte.

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind gerne über unsere Mitarbeiter:innen erhältlich. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014.

## SUPPEN

VIETNAMESISCHE  
PHOSUPPE 7,3  
*Ramennudeln | Ponzu | Ei* <sup>ACGHLF</sup>

SCHAUMSUPPE VOM  
BÄRLAUCH 7,3  
*Selchfleischnudel |  
Sauerteig Croutons* <sup>ACGOL</sup>

KAROTTEN-  
KOKOSSUPPE 7,3  
*Ingwer | Beefpraline |  
asiatische Aromen* <sup>ABCDEFGHLNR</sup>

## BEILAGEN

BEILAGEN  
BLATTSALAT <sup>CGHLMO</sup> 4,4

ROSMARIN-  
KARTOFFELN <sup>G</sup> 5,3

GEGRILLTES  
SCHRANNENGEMÜSE <sup>GOL</sup> 5,3

SPARGEL  
„WEISS & GRÜN“ <sup>GOL</sup> 7,5

SAUTIERTER SPINAT <sup>G</sup> 7,5

## SAUCEN

DEMI GLACE  
VOM KALB <sup>GOL</sup> 3,5

PFEFFERRAHM-  
SAUCE <sup>GOL</sup> 3,5

SAUCE  
HOLLANDAISE <sup>CDGLMO</sup> 3,5

SAUCE  
BÉARNAISE <sup>CDGLMO</sup> 3,5

## VORSPEISEN

THUNFISCH „TERIYAKI & TATAR“ 21  
*Avocado | Mango | Sesam | Soja* <sup>ADFLNO</sup>

DRY AGED BEEF GERÄUCHERT 22  
*Parmesan | grüner Spargel* <sup>ACGOLM</sup>

MARINIERTER SPARGEL WEISS & GRÜN <sup>V</sup> 19  
*Sesam | gerösteter Zwiebel-Crunch | Bärlauch | Trüffel* <sup>ACEHMNOL</sup>

## HAUPTSPEISEN

SCHWEINEBAUCH GLACIERT „ASIASTYLE“ 24  
*Estragon | Ananas | Spitzkraut* <sup>ACGLOF</sup>

BACHSAIBLINGSFILET KONFIERT 29  
*Erbse | Spargel | eigener Kaviar | Vélouté* <sup>ACDGLOM</sup>

RÜCKEN VOM MILCHKALB 38  
*Sellerie | Spinat | Nussbutter* <sup>ACGLO</sup>

TAGLIOLINI <sup>V</sup> 27  
*Trüffelvéouté | junger Spinat* <sup>AGLO</sup>

CAULIFLOWER-LEMONGRAS-CURRY <sup>V</sup> 24  
*Sesam | Koriander | Duftreis* <sup>AEFHLNO</sup>

## CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 39  
*Sauce Béarnaise | Potato Wedges* <sup>CGLO</sup>  
*mit Riesengarnelen* <sup>BGO</sup> PRO STK. +3,2  
*mit gegrilltem Schrannengemüse* <sup>GO</sup> +5,3

WIENER KALBSSCHNITZEL 23  
*Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt* <sup>ACG</sup>

**GEDECK** *pro Person* 4,9

vegetarisches Gericht <sup>V</sup>

\*Allergene des Gedecks variieren –  
unsere Servicemitarbeiter:innen  
geben gerne Auskunft

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# AFTER DINNER

## DESSERTS

RHABARBER TARTE	14
<i>Tahiti Vanille   gebrannte Mandel <sup>ACGOHL</sup></i>	
AFTER EIGHT	14
<i>Schokolade   Minze   Erdbeere <sup>ACHGO</sup></i>	
KUGEL HAUSGEMACHTES EIS & SORBET DER SAISON <sup>ACGO</sup>	3,5
<i>unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft</i>	

## DIGESTIF

### GÖLLES 2 CL

QUITTENBRAND 5  
*43% vol.*

SAUBIRNENBRAND 4,5  
*43% vol.*

VOGELBEERBRAND 6,5  
*43% vol.*

ALTE ZWETSCHKE 4,5  
*40% vol.*

ALTER APFEL 4,5  
*40% vol.*

HIRSCHBIRNENBRAND 4,5  
*43% vol.*

GESSLBERGER OBSTLER 4  
*40% vol.*

KRIECHERLBRAND 4,5  
*43% vol.*

### GRAPPA 2 CL

ALEXANDER PLATINUM AMARONE 5,5  
*48% vol.*

## HEISS-GETRÄNKE

ESPRESSO <sup>G</sup> 3,1

ESPRESSO DOPPIO <sup>G</sup> 4,4

VERLÄNGERTER <sup>G</sup> 3,7

CAPPUCCINO <sup>G</sup> 4,2

LATTE MACCHIATO <sup>G</sup> 4,7

HEISSE SCHOKOLADE <sup>G</sup> 4,9

KANNE TEE 4,1  
*verschiedene Sorten*

## REGIONAL GENIAL

*Nur mit besten Produkten unserer verlässlichen Lieferanten aus der Region, gelingt es uns, Ihnen besondere Genussmomente zu bescheren. Gestatten, dass wir sie Ihnen vorstellen:*

**GEMÜSEHÄNDLER**  
*Rupert Berger, Genuss Region Partner, Gemeinde Wals*

*Markus Schreilechner's Obst & Gemüse, Gd. Wals-Siezenheim*

**METZGER**  
*Spezialitäten Baischer, Gd. Lochen*

**KAVIAR**  
*Walter Grill, Grödig*

## BIERSPEZIALITÄTEN

### STIEGL GUT WILDSHUT

HOPFENHERZ 0,25 L 5,9

*Bio-Kellerbier | 12,2°P | 5,2% vol. <sup>A</sup>*

*strohfarben | frischer Hopfen steht elegant im Zentrum des Aromenspiels | zarte Malztöne & hopfiges Bukett*

SORTENSPIEL 0,25 L 5,9

*Kreativbier | 12°P | 5% vol. <sup>A</sup>*

*hell-honigfarben | obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten*

## HOPFENLIMONADEN

WILDSHUTER FLÜX 0,25 L 4,5

*Zitrone | Aronia*

## MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,7

*prickelnd | still*

0,75 L 6,2

FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH 0,2 L 4,1

*Apfelsaft | Orangensaft | Marille | Johannisbeere  
Erdbeere | Mango | Multivitamin*

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

RAUCH GESPRITZT

*mit Soda*

0,4 L 4,6

*mit Leitungswasser*

0,4 L 4,2

## LIMONADEN & ENERGY DRINKS

SPRITE 0,33 L 4,1

MEZZO MIX 0,33 L 4,1

ALMDUDLER 0,35 L 4,1

COCA-COLA 0,33 L 4,1

*Regular | Zero | Light*

SCHWEPPE 0,2 L 4,3

*Bitter Lemon | Indian Tonic | Ginger Ale*

RED BULL 0,25 L 5

## BIER

KALTENHAUSENER 1475

PALE ALE 0,33 L 5,1

*fruchtig, hopfig, bitter*

STIEGL GOLDBRÄU

*der Klassiker* 0,33 L 4,1

STIEGL FREIBIER

*alkoholfrei* 0,33 L 4,1

WEIHENSTEPHANER

HEFEWEIZEN 0,33 L 4,8

*fruchtig mit Gewürznoten*

STIEGL RADLER

*Zitrone* 0,33 L 4,1

CHEERS

# BRINKS

Lust auf mehr?  
Unsere Weinkarte bietet eine große  
Auswahl an Flaschenweinen &  
unsere Servicemitarbeiter:innen  
stehen für individuelle Empfehlungen  
jederzeit gerne zur Verfügung.

## OFFENE WEINE

### WEISS

1/8 L

GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC 2022  
12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °

6,1

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2022  
13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °

6,2

SAUVIGNON BLANC 2022  
13% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °

6,1

### ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2022  
12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

6,1

### ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2021  
13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD °

6,6

MERLOT GABARINZA 2021  
14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °

6,6

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020  
Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

14,9

### süß

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 2021  
11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | BGLD °

7,8

## AUS UNSERER WEINKARTE 0,75 L

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2021  
12,5% vol. | Markus Huber | Reichersdorf | Traisental DAC °

44

CREITZER RESERVE BLAUFRÄNKISCH 2015  
13,5% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland °

64

MERLOT „RIED KURZBERG“ 2021  
14,5% vol. | Tobias Zinnel | Mönchhof | BGLD °

56

CHÂTEAU GRAND VILLAGE 2020  
Bordeaux Superieur | Frankreich | Château Lafleur °

82

# ALLERGENINFORMATION

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

**Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung.**

<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
<b>H</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite
<b>P</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden um einzelne Allergene auszuschließen.

*\* Aufgrund der sich ändernden Zusammensetzung unseres Gedecks (z.B. Aufstriche, Öle, Salze, etc.) sind Gäste im Bedarfsfall gebeten, mit unseren Servicemitarbeiter:innen betreffend enthaltener Allergene Rücksprache zu halten.*